

밤시럽 사용으로 원가를 절감한다

시럽 및 충전물의 밤시럽 대체법

2회에 걸쳐 밤 시럽을 사용법을 소개했다. 밤 시럽은 밀가루 양 대비 빵은 최대 15% 이내, 과자류는 10% 이내에 사용해야 하며 이런 경우 설탕과 우유·계란 양을 줄일 수 있음을 제시했다.

이번호에서는 역시 밤 시럽을 이용해 제품에 사용되는 시럽 및 무스를 대체한 배합표를 제시한다. 단, 여기에 소개되는 제품은 외국의 배합이기 때문에 무척 달다. 따라서 필자가 실험을 거쳐 우리의 실정에 맞게 당도를 조정했으며 아울러 제조 공정도 밝힌다.

글·이석원 (신림·영등포부녀교실 제빵강사)



	●반죽	
	스펀지(g)	도우(g)
강력분	200	300
우유	50	55
이스트	40	
소금		4
설탕		42
계란		150
마가린		335

	●시럽	
	원래배합(g)	밤시럽배합(g)
물	500	500
설탕	350	200
밤시럽		500
립주	300	300
레몬즙	1/2개	1/2개

*원래 배합이 너무 달아 실험을 통해 설탕 조정

- 만드는 법**
- 스펀지**
- 1 우유+이스트
 - 2 ①+강력분(한 덩어리로 만든다)
 - 3 27℃, 80%, 20~30분 발효
- 도우**
- 1 우유+소금+설탕+계란

- 2 ①+강력분
 - 3 ②+마가린(한 덩어리로 뭉치면 반죽 완료)
- ① 1차발효 : 27℃, 75~80%, 처음 부피의 2배
 - ② 팬닝 : 엔젤 팬 60%까지
 - ③ 2차발효 : 35~38℃, 80%, 팬의 90%정도 발효
 - ④ 굽기 : 190~200℃, 15~20분

- 1 물+밤시럽+설탕을 끓여 식힌다(30℃정도)
 - 2 ①+립주+레몬즙
- 마무리하는 법**
- 반죽의 굽기 과정이 끝난 후 시럽에 담근다.

몽블랑 Mont-blanc

● 반죽

재료	중량(g)
강력분	1,000
소금	30
우유	50
물	500
버터	200
충전용 유지	700

만드는 법

- 1 강력분+소금+우유+물
- 2 ①+버터(용해)
- 3 냉장고에서 1시간 정도 휴지
- 4 밀어퍼기 및 접기 : 3겹×4회
- 6 성형 : 두께 2mm로 만든다

● 커스타드크림

재료	중량(g)
우유	1,000
콘스타치	40
박력분	50
설탕	250
노른자	8개
버터	20
림주	30

● 커스타드크림

재료	원래배합(g)	밤시럽배합(g)
밤 페이스트	1,000	1,000
버터	500	500
물	100	
설탕	60	
밤시럽		100
림주	100	100

만드는 법

- 1 밤페이스트를 버터로 믹싱한다
- 2 ①+버터→버터사용
- 3 시럽과 림주를 끓여서 알콜성분을 증발시켜 ②에 넣는다

● 생크림

재료	중량(g)
생크림	500
설탕	150
림주	약간
향	약간

만드는 법

- 1 생크림+설탕→휘핑
- 2 ①+림주+향→80% 휘핑

마무리하는 법

- 1 성형한 파이반죽을 몽블랑틀에 깔아 성형하고 그 속에 커스타드 크림을 30~40g정도 넣은 뒤 180~190℃에서 20~30분 굽는다.
- 2 생크림을 ①위에 짜 놓고, 또 그 위에 밤크림을 가는 국수가락 모양으로 짜 올려 놓는다.
- 3 ②위에 밤을 하나 올리고 광택제를 발라 장식한다.

● 스폰지

재료	중량(g)
계란	1,200
설탕	640
박력분	640
우유	120
버터	240

만드는 법

- 1 계란+설탕을 40℃로 중탕하여 휘핑
- 2 ①+박력분
- 3 ②+우유+버터(용해)
- 4 팬닝 : 철판 사용
- 6 굽기 : 200℃

● 무스

재료	원래배합(g)	밤시럽배합(g)
젤라틴	10	10
물	1,000	
설탕	750	
밤시럽		250
밤	250	250
레몬즙	1/2개	1/2개
생크림	500	500

만드는 법

- 1 젤라틴을 물에 불린다
- 2 밤시럽과 밤을 믹서에 갈아 놓는다
- 3 ②+레몬즙+①
- 4 생크림을 60%정도 휘핑하여 ③에 섞는다

마무리하는 법

- 1 틀 바닥에 스폰지 반죽을 깔고 무스를 채워 넣어 냉동고에 넣어 굳힌다.
- 2 윗면에 밤을 장식하고 광택제를 발라 마무리한다.

마롱 무스 (Marrons Mousse)